

OZU

BY OTAZU

ROSÉ TEMPRANILLO

2023



100% - Tempranillo.



Septiembre de 2023.



Nuestro rosado se elabora por el tradicional método del sangrado, para respetar al máximo la calidad de la fruta y mantener la personalidad y singularidad de la variedad. Tras una maceración en frío de una hora del mosto con los hollejos, en la que el mosto adquiere su intenso color rosa característico, se procede a su fermentación a temperatura controlada.



Un mes y medio sobre lías en depósito.



8°C-10°C. (46° - 50° F)



Color rosa pálido, limpio y brillante.



Nariz fresca y afrutada con notas cítricas.



En boca es fresco y sutil.



Ensaladas templadas y frías, arroces, pasta, quesos sin curar, vegetales a la plancha, embutidos.